

Fischfilet mit Bratkartoffeln und Senf-Soße

Für 2 Personen:

300 g weißes Fischfilet	4 grosse festk. Kartoffeln	1/2 mittlere Zwiebel
2 EL Senf	1 Spur Sahne	1 Spur Weißwein
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Festkochende Kartoffeln schälen, dünn schneiden und in einer Pfanne mit Öl ca 2 Minuten braten.

Den Fisch mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und mit in die gleiche Pfanne zu den Kartoffeln legen und alles zusammen weiterbraten.

Nach ca. 2 Minuten Zwiebelringe auf die Kartoffeln geben, den Fisch drehen und weiter braten lassen.

Senf in die Pfanne geben und in der Pfanne verrühren.

Einen Schluck Weißwein dazugeben und verkochen lassen.

Wenn es gut eingekocht ist, noch einen Schuss Sahne dazugeben und ordentlich durchkochen lassen.

Obendrauf noch mit frischem Basilikum garnieren.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020